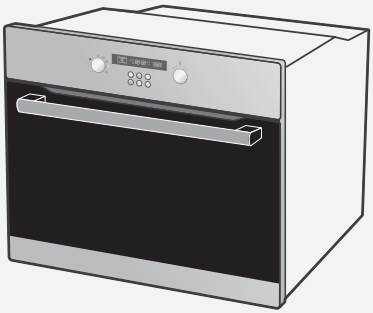
SAMSUNG

التركيب وإرشادات التشغيل

الفرن المضمن



BF62CCBST

BF62CCST

دليل المالك

المحتويات

استخدام هذا الدليل ٢

إرشادات السلامة ٢

السلامة من الناحية الخاصة بالكهرباء ٢

السلامة أثناء التشغيل ٣

إرشادات التخلص من النفايات ٣

تركيب الفرن ٤

إرشادات الأمان الخاصة بمن يقوم بالتركيب ٤

تركيب الفرن بخزانة منخفضة ٤

التوصيل بمصادر الطاقة الرئيسية ٥

تركيب الفرن بخزانة مرتفعة ٦

الأجزاء والميزات ٧

الفرن ٧

وحدات تحكم الفرن ٨

الأدوات الإضافية ٩

استخدام الأدوات ١٠

إيقاف التشغيل الآمن ١٠

مروحة التبريد ١٠

قبل الشروع في استخدام الفرن ١١

ضبط الساعة ١١

التنظيف الأولي ١٢

استخدام الفرن ١٣

تعيين وضع وظيفة الطهي ١٣

ضبط حرارة الفرن ١٤

إيقاف تشغيل الفرن ١٥

وقت الإنهاء ١٥

وقت الطهي ١٦

التشغيل المؤجل ١٧

مؤقت المطبخ ١٩

الطهي التلقائي ٢٠

تشغيل / إيقاف تشغيل مصباح الفرن ٢١

وظيفة التأمين ضد عبث الأطفال ٢٢

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ٢٢

وظائف الفرن ٢٣

أطباق الاختبار ٣٢

التنظيف والصيانة ٣٣

الأسطح المحفزة المطلية بالمينا ٣٤

تنظيف باب الفرن ٣٥

الحامل الجانبي ٣٨

تنظيف السخان العلوي ٤١

تنظيف المصباح ٤٢

الضمان والخدمة ٤٣

الأسئلة المتداولة واستكشاف المشاكل وإصلاحها ٤٣

المواصفات الفنية ٤٥

استخدام هذا الدليل

AR

شكراً لاختيارك الفرن المضمن من SAMSUNG.
يتضمن دليل المالك هذا معلومات هامة متعلقة بالسلامة وإرشادات لازمة لمساعدتك في استخدام هذا المنتج وصيانته.
الرجاء قراءة هذا الدليل بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به كمرجع للرجوع إليه في المستقبل.
يتم استخدام الرموز التالية في نص دليل المالك.

هام

ملاحظة

إرشادات السلامة

يجب عدم تركيب هذا الفرن إلا من قبل كهربائي متخصص. على أن يتحمل الشخص الذي يقوم بتركيبه مسئولية توصيل الجهاز بمصادر التيار الرئيسية ومراعاة توصيات الأمان ذات الصلة.

السلامة من الناحية الخاصة بالكهرباء

يجب عدم توصيل الفرن في حالة تعرضه لأي تلف أثناء النقل.

- يجب عدم توصيل هذا المنتج بمصادر الطاقة الرئيسية إلا من قبل **كهربائي متخصص**.
- يجب عدم محاولة تشغيل المنتج في حالة تعرضه لأي تلف أو إصابته بأي عيوب.
- **يجب عدم إجراء** أي إصلاحات بالمنتج **إلا من قبل فني متخصص**. حيث قد ينجم عن أي إصلاحات غير صحيحة تعرض حياتك وحياة الآخرين للخطر. وفي حالة حاجة الفرن إلى إجراء إصلاحات، اتصل بمركز خدمة عملاء SAMSUNG أو اتصل بالبائع.
- يجب استبدال سلك الطاقة عند تلفه بسلك خاص أو وحدة من نوعية خاصة توفرها الشركة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد.
- يجب عدم تلامس أي كبلات وخطوط كهربائية للفرن.
- يجب توصيل الفرن بمصادر الطاقة الرئيسية من خلال قاطع دائرة كهربائية أو منصهر. يجب عدم استخدام محولات متعددة التوصيل أو خطوط توسيع على الإطلاق.
- توجد لوحة التصنيف على الجانب الأيمن من الباب.
- يجب إيقاف مصدر التيار الخاص بالجهاز عند إصلاحه أو تنظيفه.
- يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.

تحذير

يجب فصل الطاقة عن الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربائية. ترتفع درجة حرارة الأسطح الداخلية للفرن بشكل كبير أثناء تشغيله.

إرشادات السلامة (يتبع)

AR

السلامة أثناء التشغيل

- تم تصميم هذا الفرن لأغراض الطهي المنزلي فقط.
- ترتفع درجة حرارة الأسطح الداخلية للفرن أثناء تشغيله بدرجة كافية للإصابة بالحروق. يجب عدم لمس أجزاء تسخين الفرن أو أسطحه الداخلية إلا بعد برودتها.
- يجب عدم تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن على الإطلاق.
- ترتفع درجة حرارة أسطح الفرن عند تشغيله بدرجة حرارة عالية لفترة زمنية كبيرة.
- يجب توخى الحذر عند فتح باب الفرن أثناء الطهي لتجنب التسرب السريع للبخار والهواء الساخن.
- قد يؤدي البخار الناجم عن تبخر الكحوليات المضمنة بأطباق الطهي بسبب الحرارة المرتفعة إلى إضرام النيران عند اتصال البخار بجزء ساخن من الفرن.
- يجب عدم استخدام منظفات مائية ذات ضغط عالي أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.
- يجب إبعاد الأطفال عن الفرن بقدر كاف عند استخدامه.
- يجب طهي الأطعمة المجمدة مثل البيتزا على الشواية السلكية. قد يتغير شكل صينية الخبز في حالة استخدامها نظراً لتفاوت درجات الحرارة.
- يجب عدم سكب المياه في قاع الفرن عند سخونته. حيث قد يتسبب ذلك في تلف الأسطح المعدنية المطلية بالمينا.
- يجب إغلاق باب الفرن أثناء الطهي.
- يجب عدم حشو قاع الفرن بورق الألومونيوم ووضع أواني الخبز أو علب القصدير فوقها. حيث يعمل ورق الألومونيوم على احتجاز الحرارة ومن ثم يؤدي إلى تلف الأسطح المعدنية المطلية بالمينا والحصول على نتائج طهي غير ملائمة.
- قد تترك عصائر الفاكهة بقع على أسطح الفرن المعدنية المطلية بالمينا يتعذر إزالتها. الرجاء استخدام أوعية عميقة عند طهي الكعك غير المتماسك.
- يجب عدم وضع أي أواني زجاجية على باب الفرن المفتوح.
- يجب عدم استخدام هذا الفرن من قبل الأطفال أو المعاقين بغير إشراف كامل من شخص مسؤول يضمن استخدامهما للجهاز بشكل آمن.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز.
- تتطلب الكميات الأقل من الطعام مدة طهي أو تسخين أقل.
  إذا تم استخدام الأوقات المعتادة، قد يتعرض الطعام لسخونة زائدة ومن ثم يحترق.

إرشادات التخلص من النفايات

التخلص من مواد التغليف

- تعد المواد المستخدمة لتغليف هذا المنتج قابلة لإعادة التصنيع.
- يجب التخلص من مواد التغليف بإلقائها في صناديق النفايات المحلية الملائمة.

التخلص من الأجهزة القديمة

تحذير

قبل التخلص من الجهاز القديم، حاول جعله غير صالح للتشغيل حتى لا يمثل مصدراً للخطورة.
للقيام بهذا الأمر، قم بفصل الجهاز من مصادر التيار الرئيسية وإزالة الوصلات الأساسية.
يجب التخلص من الأجهزة القديمة على نحو صحيح لضمان حماية البيئة.

- يجب عدم التخلص من الجهاز بإلقائه في سلة النفايات المنزلية.
- يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بمواعيد جمع الأشياء المطلوب التخلص منها ومواقعها من خلال المجلس المحلي المسؤول.

تركيب الفرن

AR

- يجب عدم تركيب هذا الفرن إلا من قبل كهربائي متخصص.
يجب تركيب الفرن وفقاً للإرشادات الموضحة.
يجب إزالة الفنيل الواقي من الباب عقب التركيب.

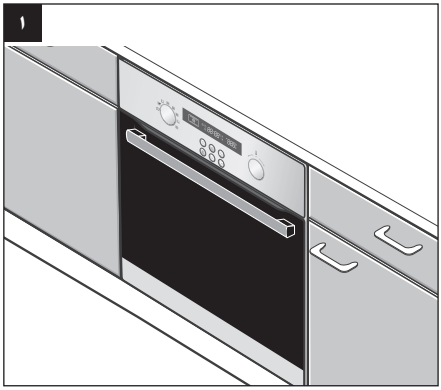
إرشادات الأمان الخاصة بمن يقوم بالتركيب

- يجب أن يضمن التركيب الحماية من كشف الأجزاء المشحونة بالكهرباء.
- يجب أن يتوفر بالوحدة التي سيتم وضع الجهاز بها متطلبات السلامة المنصوص عليها في DIN ٦٨٩٣٠.

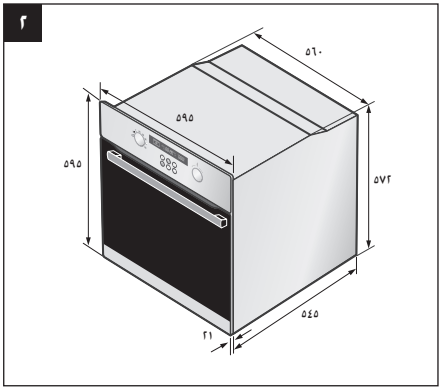
تركيب الفرن بخزانة منخفضة

- يجب توفير الحد الأدني من المساحة اللازمة للوفاء بمتطلبات التنظيف.
- يجب تثبيت الفرن بالمكان من خلال ربط المسامير الموجودة بجانبي الفرن.

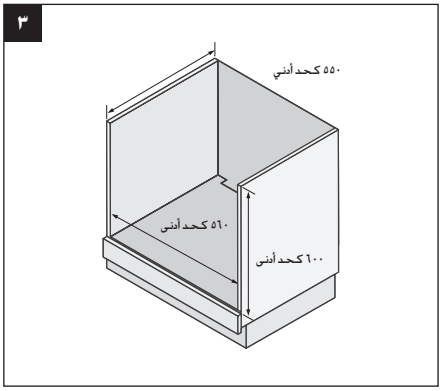
١



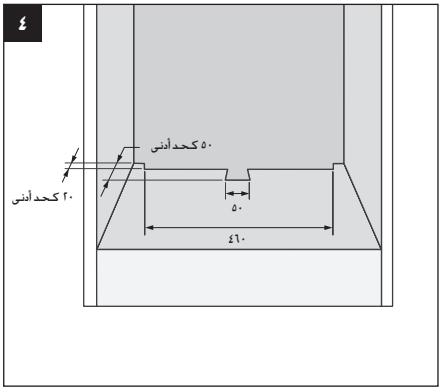
٢



٣

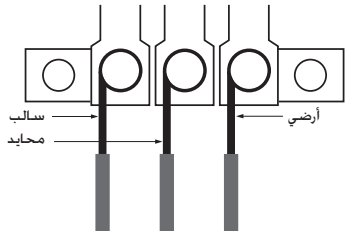


٤



AR

٥



توصيل الفرن بمصدر الطاقة (من نوع H05VV-F أو H05RR-F، طوله ١,٥ م كحد أدنى، ويتراوح سمكه من ١,٥ إلى ٢,٥ مم٢)

التوصيل بمصادر الطاقة الرئيسية

يجب توصيل الوصلات الكهربائية وفقًا لما هو موضح بلوحة التوصيل الموجودة خلف الفرن من قبل موصل كهربائي يضمن توصيل الفرن وفقاً لإرشادات التثبت واللوائح المحلية.

يجب تثبيت قاطع للتيار الكهربي أحادي القطب (مزود بفتحة توصيل يبلغ قطرها ٣ مم على الأقل) في الوصلة التي ناحية مصدر الطاقة في حالة عدم توصيل الفرن بمصادر الطاقة الرئيسية من خلال المقبس للوفاء بمتطلبات السلامة.

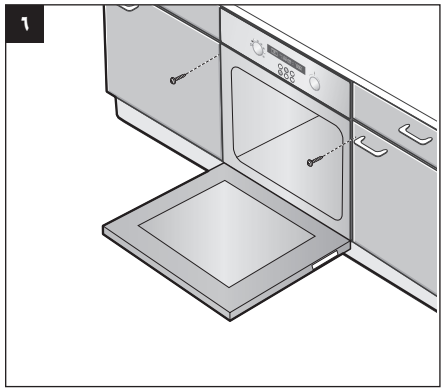
- عند توصيل الفرن بالطاقة يتم تشغيل أجزاء الفرن الإلكترونية؛ الأمر الذي يؤدي بدوره إلى معادلة الإشعال لبضع ثوان.
يجب توفير كبل كهربي طويل (من نوع H05RR-F أو H05VV-F، طوله ١,٥ م كحد أدنى، ويتراوح سمكه من ١,٥ إلى ٢,٥ مم٢) يكفي لتوصيله بالفرن المضمن ووضعه على الأرض في مقدمة الوحدة الخاصة به.
قم بفتح غطاء مؤخرة الفرن إلى الأسفل (باستخدام مفك مسطح النصل) وفك مسامير التوصيل بالكامل ومشبك الكبل قبل توصيل الأسلاك بالأطراف المناسبة.

يجب توصيل السلك الأرضي بطرف الفرن (⏚).

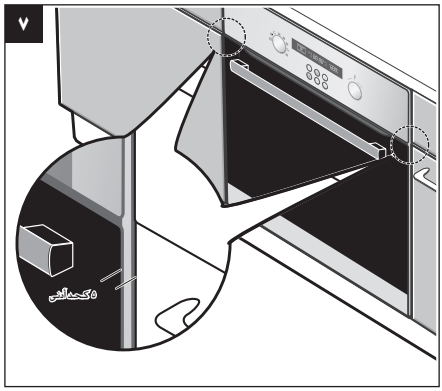
يجب تمكين الوصول إلى المقبس في حالة توصيل الفرن بمصادر الطاقة من خلال المقبس بمجرد تثبيت الفرن.

وبهذا نكون قد أخلينا مسؤليتنا القانونية عن وقوع أي حوادث ناجمة عن عدم وجود طرف أرضي أو توصيل طرف أرضي بشكل غير صحيح.

٦



٧



تركيب الفرن (يتبع)

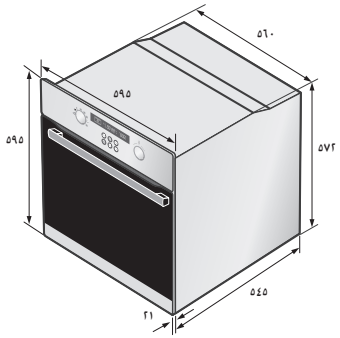
AR

تركيب الفرن بخزانة مرتفعة

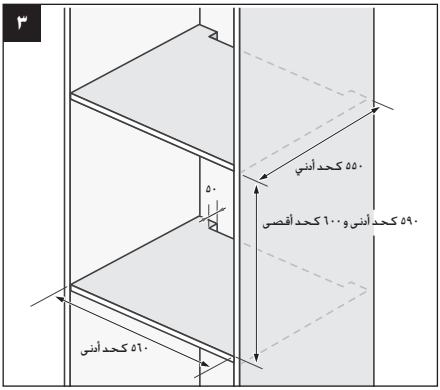
- يجب توفير الحد الأدني من المساحة اللازمة للوفاء بمتطلبات التنظيف.
- يجب وضع الفرن بزاوية مستقيمة.

١

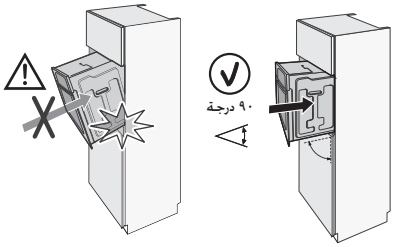
٢



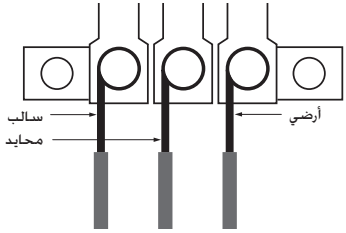
٣



٤



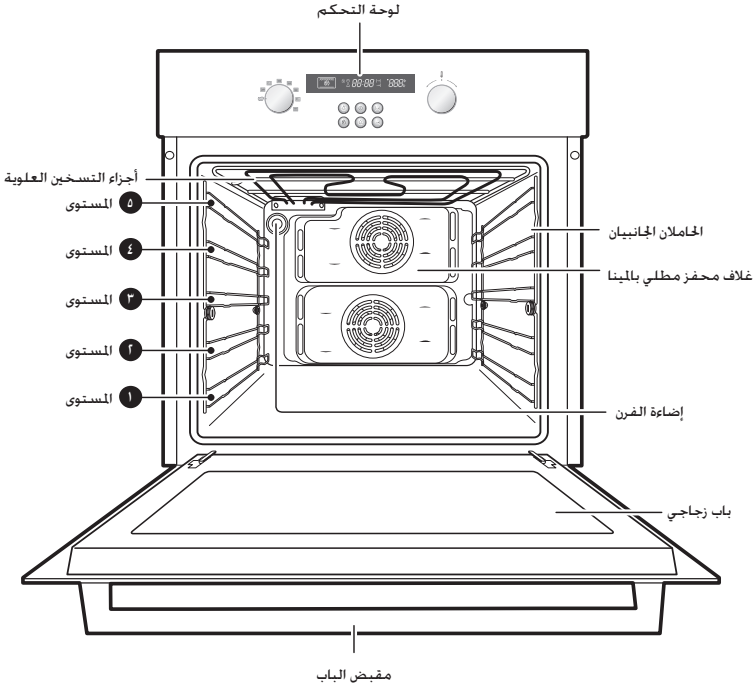
٥



توصيل الفرن بمصدر الطاقة (من نوع H05VV-F أو H05RR-F،
طوله ١,٥ م كحد أدنى، ويتراوح سمكه من ١,٥ إلى ٢,٥ مم٢)

AR

الفرن



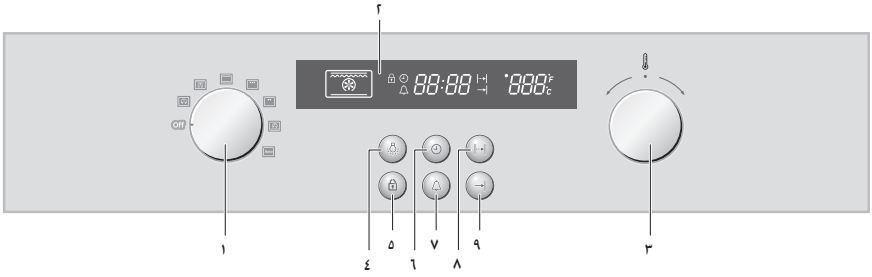
مستويات الأرفف مرقمة من الأسفل إلى أعلى.

يستخدم المستويين ٤ و٥ بشكل أساسي لوظيفة الشي.

الرجاء الرجوع إلى أدلة الطهي الموضحة في هذا الدليل لتحديد مستوى الرف المناسب للأطباق التي تريد طهيها.

AR

وحدات تحكم الفرن



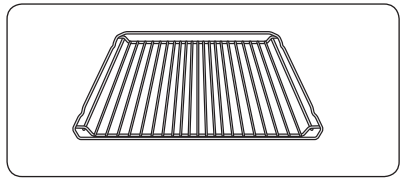
١. قرص "تحديد وظيفة الطهي"
٢. شاشة عرض
٣. زر "التحكم في الوقت / درجة الحرارة"
٤. زر "المصباح"
٥. زر "التأمين ضد عبث الأطفال"
٦. زر "الساعة"
٧. زر "مؤقت المطبخ"
٨. زر "وقت الطهي"
٩. زر "وقت الإنهاء"

يعد كل من **قرص "تحديد وظيفة الطهي"** و قرص "**التحكم في الوقت / درجة الحرارة**" من الأقراص الدوارة البارزة. تتميز بسهولة تشغيلها بمجرد الضغط عليها.

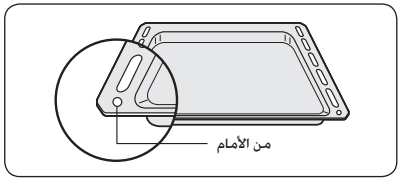
AR

الأدوات الإضافية

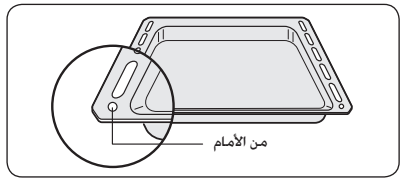
الأدوات الإضافية التالية مرفقة مع الفرن.



١ **شواية سلكية** للأطباق وأوعية الكعك وأواني الشي.

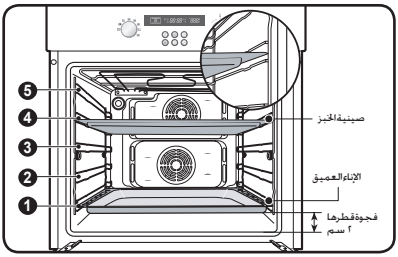


٢ **صينية خبز** للكعك والبسكويت.



٣ **وعاء عميق** للشي أو لتجميع مرق اللحوم أو القطرات السائلة.

AR



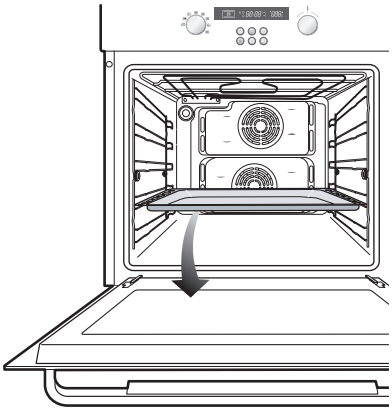
يجب إدراج صينية الخبز والإناء العميق والشواية السلكية بشكل صحيح في الممر الجانبي.

كما يجب توخي الحذر من الأواني والأسطح الساخنة عند إخراج الأطعمة المطهية من الفرن.

مثال المستوى ١: الإناء العميق

المستوى ٤: صينية الخبز

تأكد من وضع الإناء العميق أو صينية الخبز بشكل صحيح في الممر الجانبي عند استخدام الإناء العميق أو وعاء الخبز لتجميع القطرات السائلة من الأطعمة المراد طهيها. قد يؤدي وضع هذه الأدوات بالسطح السفلي للفرن إلى إتلاف السطح المطلي بالمينا. ومن ثم يجب إبعاد الصواني والأواني الموضوعة بالمستوى ١ عن سطح الفرن السفلي بما لا يقل عن ٢ سم.



استخدام الأدوات

الشواية السلكية، وصينية الخبز، والإناء العميق

موضع الشواية السلكية

يمكنك إدراج الشواية السلكية في أي مستوى تريده.

موضع صينية الخبز والوعاء العميق

يمكنك إدراج صينية الخبز و/أو الوعاء العميق في أي مستوى تريده.

إيقاف التشغيل الآمن

- سيتم إيقاف الفرن ذاتياً عند عدم تحديد وقت الطهي وانقضاء الفترات الزمنية الموضحة أدناه.

الفترات الزمنية لإيقاف الأمان والخاصة بالإعدادات المتنوعة لدرجات الحرارة

لأقل من ١٠٥ درجة مئوية	١٦ ساعة
من ١٠٥ درجة مئوية إلى ٢٤٠ درجة مئوية	٨ ساعات
من ٢٤٥ درجة مئوية إلى ٣٠٠ درجة مئوية	٤ ساعات

- تتميز هذه الدائرة الكهربية المضمنة بالفرن بتزويدها بنظام إيقاف حراري. يعمل هذا النظام على فصل مصادر الطاقة عن عناصر التسخين في حالة ارتفاع درجة حرارة الفرن بصورة غير طبيعية لفترة من الوقت.

مروحة التبريد

من الطبيعي للفتحة أن تعمل على إخراج الهواء الساخن من مقدمة الفرن أثناء الطهي.

- كما سيتم متابعة تشغيل مروحة التبريد عقب استخدام الفرن. وسيتم إيقافها بمجرد انخفاض درجة حرارة الخزانة الداخلية إلى ٦٠ درجة مئوية أو بعد مضي ٢٥ دقيقة.

AR

ضبط الساعة

سيتم إضاءة شاشة العرض بلوحة التحكم لفترة وجيزة عند تزويد الفرن بالطاقة لأول مرة. وبعد مضي ٣ ثوان، سيبدأ كل من رمز الساعة و ١٢:٠٠ في الوميض على الشاشة. يتعذر تشغيل الفرن حتى يتم ضبط الساعة.

١ لن يعمل الفرن حتى يتم ضبط الساعة. وسيومض كل من "🕒" و "١٢:٠٠" بشاشة العرض عند تزويد الفرن بالطاقة لأول مرة. اضغط على **الزر "الساعة"**. وسيومض كل من "🕒" و "١٢:".

٢ لف **قرص "التحكم في الوقت / درجة الحرارة"** لضبط الساعة الحالية.

مثال لتعيين ١:٣٠

٣ اضغط على **الزر "الساعة"**.
وسيومض كل من "🕒" و"٠٠: ".

٤ لف **قرص "التحكم في الوقت / درجة الحرارة"** لتعيين الدقائق الحالية. وعندئذٍ سيومض "🕒".

٥ اضغط على **الزر "الساعة"** لإنهاء إعداد الساعة أو انتظر لمدة ١٠ ثوان تقريباً.
وسيختفي "🕒" وسيتوقف "٣٠" عن الوميض. وسيظهر الوقت الحالي على شاشة العرض. وعندئذٍ يتسنى لك استخدام الفرن.

التنظيف الأولي

قم بتنظيف الفرن بالكامل قبل استخدامه لأول مرة.

- يحظر استخدام مواد التنظيف الحادة أو الخشنة، حيث أن استخدامها يتسبب في تلف سطح الفرن. ينبغي استخدام مواد التنظيف التجارية المتوفرة للأفران المزودة بواجهات مطلية بالمينا.

كيفية تنظيف الفرن

١. افتح الباب. عندئذٍ سيتم إضاءة الفرن.

٢. قم بتنظيف كافة صواني الفرن وأدواته ومراته الجانبية بالماء الدافئ أو بسائل غسيل وتنشيفها بقطعة قماش ملساء نظيفة.

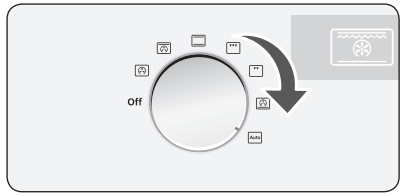
٣. قم بغسيل الفرن من الداخل بنفس الطريقة.

٤. قم بمسح مقدمة الفرن بخرقة مبللة.

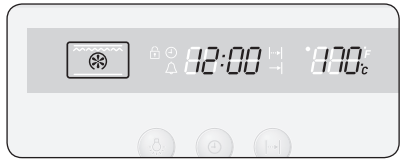
تأكد من ضبط الساعة ضبطاً صحيحاً. قم بإزالة الأدوات وتشغيل الفرن في وضع الطهي بالطريقة العادية بدرجة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ساعة قبل استخدامه. وعندئذٍ سيصدر من الفرن رائحة مميزة؛ لكن لا بأس فهذا أمر طبيعي. لكن عليك التأكد في الحالة من تهوية المطبخ تهوية جيدة.

AR

تعيين وضع وظيفة الطهي

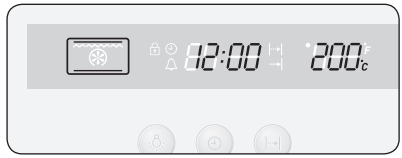


١ قم بلف **قرص "تحديد وظيفة الطهي"** لتحديد وظيفة الفرن المطلوبة.



الطهي بالطريقة العادية

تسخين علوي + الطهي بالطريقة العادية



التسخين التقليدي

شواية كبيرة

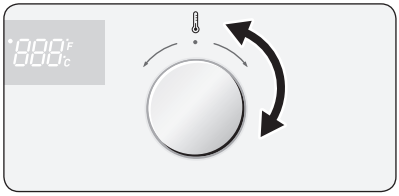
شواية صغيرة

تسخين سفلي + الطهي بالطريقة العادية

الطهي التلقائي

AR

ضبط حرارة الفرن



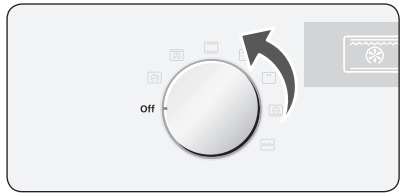
١ لف قرص "**التحكم في الوقت / درجة الحرارة**" لضبط الحرارة بزيادة قدرها ٥ درجة مئوية.

من ٤٠ درجة مئوية إلى ٢٥٠ درجة مئوية
من ٤٠ درجة مئوية إلى ٣٠٠ درجة مئوية (شواية كبيرة وشواية صغيرة)

يمكن ضبط حرارة الفرن أثناء الطهي.

AR

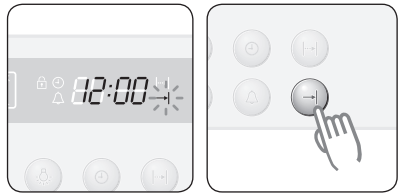
إيقاف تشغيل الفرن



لإيقاف تشغيل الفرن. قم بلف **قرص "تحديد وظيفة الطهي"** إلى وضع **"الإيقاف"**.

وقت الإنهاء

من الممكن ضبط وقت الإنهاء أثناء الطهي.



١ اضغط على **الزر "وقت الإنه اء"**.

مثال الوقت
الحالي ١٢:٠٠

٢ قم بلف **قرص "التحكم في الوقت / درجة الحرارة"** لضبط وقت الإنهاء المطلوب.

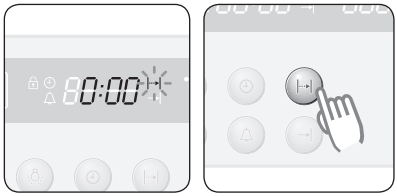
٣ اضغط على **الزر "وقت الإنهاء"**.
يتم تشغيل الفرن تلقائياً وفقاً لوقت الإنهاء المحدد ما لم يتم الضغط على **الزر "وقت الإنهاء"** في غضون ٥ ثوان.

من الممكن ضبط وقت الإنهاء المحدد مسبقاً أثناء الطهي باستخدام **قرص "التحكم في الوقت / درجة الحرارة"** وذلك للحصول على أفضل النتائج.

AR

وقت الطهي

من الممكن ضبط وقت الطهي أثناء عملية الطهي.



١ اضغط على **الزر "وقت الطهي"**.

٢ قم بلف **قرص "التحكم في الوقت / درجة الحرارة"** لضبط وقت الطهي المطلوب.

٣ اضغط على **الزر "وقت الطهي"**.
يتم تشغيل الفرن وفقاً لوقت الطهي المحدد ما لم يتم الضغط على **الزر "وقت الطهي"** في غضون ٥ ثوان.

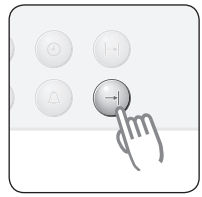
من الممكن ضبط وقت الطهي المحدد مسبقاً أثناء عملية الطهي باستخدام **قرص "التحكم في الوقت / درجة الحرارة"** وذلك للحصول على أفضل النتائج.

AR

التشغيل المؤجل

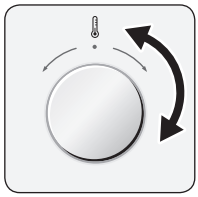
الحالة ١- إدخال وقت الطهي أولاً

في حالة إدخال وقت الإنهاء بعد ضبط وقت الطهي، سيتم حساب وقت الطهي ووقت الإنهاء أو سيقوم الفرن بتعيين نقطة بدء التشغيل المؤجل إذا لزم الأمر.



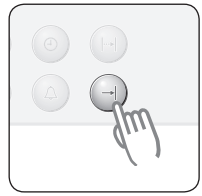
١ اضغط على **الزر "وقت الإنهاء"**.

مثال الوقت الحالي ٣:٠٠ ووقت الطهي المطلوب ٥ ساعات.



٢ قم بلف **قرص "التحكم في الوقت / درجة الحرارة"** لضبط وقت الإنهاء.

مثال قد ترغب في أن تستغرق عملية الطهي ٥ ساعات وتنتهي في تمام الساعة ٨:٣٠.



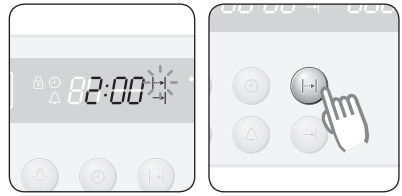
٣ اضغط على **الزر "وقت الإنهاء"**.

سيتم ظهور الرمز "--:--" حتى نقطة بدء التشغيل المؤجلة.

AR

الحالة ٢- إدخال وقت الإنهاء أولاً

في حالة إدخال وقت الطهي بعد ضبط وقت الإنهاء، سيتم حساب وقت الطهي ووقت الإنهاء أو سيقوم الفرن بتعيين نقطة بدء التشغيل المؤجل إذا لزم الأمر.



١ اضغط على **الزر "وقت الطهي"**.

مثال الوقت الحالي ٣:٠٠ ووقت الطهي المطلوب ٥:٠٠.

٢ قم بلف **قرص "التحكم في الوقت / درجة الحرارة"** لضبط وقت الطهي.

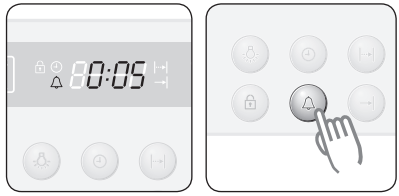
مثال قد ترغب في أن تستغرق عملية الطهي ساعة و ٣٠ دقيقة وتنتهي في تمام الساعة ٥:٠٠.

٣ اضغط على **الزر "وقت الطهي"**. سيتم ظهور الرمز "0:00" حتى نقطة بدء التشغيل المؤجلة.

AR

مؤقت المطبخ

١ اضغط على **الزر "مؤقت المطبخ"**.
وسيومض "🔔".



٣ اضغط على **الزر "مؤقت المطبخ"** لبدء تشغيل مؤقت المطبخ. وسيقوم الفرن بإصدار إشارات صوتية بانقضاء الوقت المحدد.

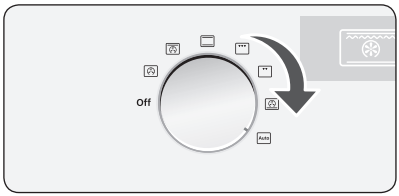
اضغط باستمرار على **الزر "مؤقت المطبخ"** لمدة ثانيتين لإلغاء المؤقت.

٢ قم بلف **قرص "التحكم في الوقت / درجة الحرارة"** لضبط الوقت المطلوب.

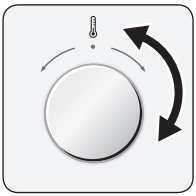
مثال ٥ دقائق

AR

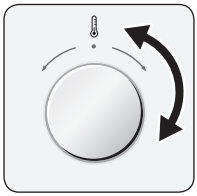
الطهي التلقائي



١ لف **قرص وظيفة الطهي** إلى "الطهي التلقائي".



٢ حدد الوصفة المطلوبة عن طريق لف **قرص "التحكم في الوقت / درجة الحرارة"** إلى اليمين واليسار. انتظر ٥ ثوان لتحديد الوزن بعد تحديد الوصفة. للوصفات ذات الوزن الثابت، ابدأ الطهي فوراً.



٣ حدد الوزن المطلوب عن طريق لف **قرص "التحكم في الوقت / درجة الحرارة"** إلى اليمين واليسار. سيتم عرض وقت التسخين المسبق (دقيقة:ثانية)، ويبدأ العد التنازلي بعد ٥ ثوان من تحديد الوزن. للوصفات التي لا تتطلب تسخين مسبق، سيتم عرض وقت الطهي المتبقي (ساعة:دقيقة).

تم إكمال العد التنازلي للتسخين المسبق

عند إكمال التسخين المسبق، يصدر الفرن صوت تنبيه ويتم عرض وقت الطهي المتبقي (ساعة:دقيقة). اترك "حالة التسخين المسبق" إلى أن يتم وضع الطعام في الفرن. والضغط على **الزر "وقت الطهي"**.

AR

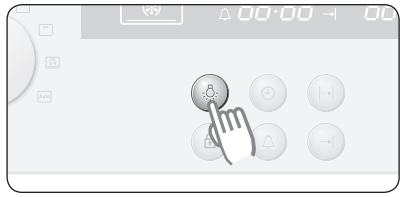
٤ اضغط على **الزر "وقت الطهي"**.
سيتم عرض العد التنازلي لوقت الطهي. وستبدأ المرحلة الأولى للطهي.

عند الوصول إلى وقت " التقليب/التدوير"

يصدر الفرن صوتاً للتنبيه إلى أنه حان الوقت "للتقليب/التدوير". بعد "التقليب/التدوير"، قم بإيقاف الطهي وانتظر إلى أن يتم الضغط على **الزر "وقت الطهي"**.

٥ اضغط على **الزر "وقت الطهي"**.
سيتوقف عن إصدار صوت التنبيه، ويبدأ الطهي من جديد.

تشغيل/إيقاف تشغيل مصباح الفرن



١ اضغط على **الزر "المصباح"**.

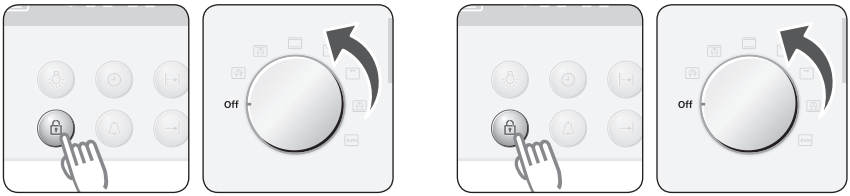
الأول إيقاف
الثاني تشغيل

✉ يتم إيقاف تشغيل المصباح تلقائياً بعد مضي ٥ ثوان.

AR

وظيفة التأمين ضد عبث الأطفال

يمكنك استخدام وظيفة التأمين ضد عبث الأطفال في وضع الاستعداد.

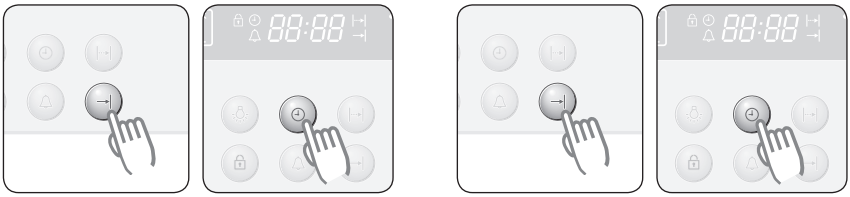


١ قم بلف **قرص "تحديد وظيفة الطهي"** إلى وضع "الإيقاف". اضغط باستمرار على زر **"التأمين ضد عبث الأطفال"** لمدة ٣ ثوان. "🔒" على شاشة العرض.

٢ قم بلف **قرص "تحديد وظيفة الطهي"** إلى وضع "الإيقاف". اضغط باستمرار على **الزر "التأمين ضد عبث الأطفال"** لمدة ٣ ثوان مرة أخرى **لإلغاء التأمين.**

✉ سينعذر تشغيل الأزرار والأقراص في حالة تأمين الفرن باستثناء زر وظيفة **إلغاء التأمين.**

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه



١ اضغط باستمرار على كل من **الزر "الساعة"** و **الزر "وقت الإنهاء"** في وقت واحد لمدة ٣ ثوان لتشغيل ميزة آلة التنبيه مرة أخرى.

٢ أعد الضغط باستمرار على كل من **الزر "الساعة"** و **الزر "وقت الإنهاء"** في وقت واحد لمدة ٣ ثوان لتشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى.

AR

وظائف الفرن

تتضمن ميزات هذا الفرن الوظائف التالية

أوضاع الفرن

يعرض الجدول التالي أوضاع الفرن المختلفة وإعداداته المتنوعة.

استخدم الجداول المضمنة بدليل الطهي للاستفادة من هذه الأوضاع المشار إليها في الصفحات التالية كإرشادات للطهي.

التسخين التقليدي

تسخين الطعام باستخدام عناصر التسخين العلوية والسفلية. يعد هذا الإعداد مناسباً للخبز والشي.

تسخين علوي + الطهي بالطريقة العادية

يفضل استخدام هذا الوضع في شي اللحوم. حيث يتم تشغيل عناصر التسخين العلوية إلى جانب تشغيل المراوح لتمرير الهواء الساخن الناتج من عناصر تسخين الجدار العلوي والخلفي.

الطهي بالطريقة العادية

يتم تسخين الطعام عن طريق إصدار هواء ساخن من عناصر التسخين الخلفية وتمريره من خلال مروحتين. يتميز هذا الإعداد بتوفيره درجات حرارة منتظمة وملاءمته للأطعمة البسيطة المجمدة وقطع الكعك والكرواسون.

يمكن استخدام هذا الوضع لأغراض الخبز على مستويين.

شواية كبيرة

يتم تسخين الطعام بواسطة أجزاء التسخين العلوية. يفضل استخدام هذا الوضع لشرائح اللحم المشوية والنقانق وتوست الجبن.

شواية صغيرة

هذا الوضع مناسب لشي كميات قليلة من الطعام مثل الخبز الفرنساوي والجبن وشرائح السمك.

الرجاء وضع الطعام في منتصف الشواية السلكية نظراً لقلة عناصر التسخين التي يتم تشغيلها وسط الفرن.

تسخين سفلي + الطهي بالطريقة العادية

تقوم عناصر التسخين السفلية وعناصر تسخين الجدار الخلفي بتزويد الفرن بهواء ساخن يتم تمريره من خلال المراوح. هذا الوضع مناسب للخبز عند عمل الفطائر المحشوة والبيتزا والخبز وفطائر الجبن.

برامج القوائم التلقائية

يمكنك تحديد ١٥ برنامج للقائمة التلقائية للخبز والشي والطهي. يتم برمجة الوضع ووقت الطهي ودرجات الحرارة مسبقاً لراحتك. كل ما عليك هو تحديد نوع الطعام وخيار التقديم المناسب ببساطة.

قبل الشروع في استخدام الفرن (يتبع)

AR

١. **التسخين التقليدي**

درجة الحرارة المفضلة: ٢٠٠ درجة مئوية

يفضل استخدام وظيفة التسخين التقليدي للخبز ولشي الأطعمة في رف واحد. يتم تشغيل كل من عناصر التسخين العلوية والسفلية للحفاظ على حرارة الفرن.

يفضل تسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع التسخين التقليدي.

نوع الطعام	مستوى الرف	الأداة الإضافية	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)
اللازانيا المجمدة (٥٠٠ - ١٠٠٠جرام)	٣	الشواية السلكية	١٨٠ - ٢٠٠	٤٠ - ٥٠
سمك كامل (مثل الشبوط) (٣٠٠ - ١٠٠٠جرام) من ٣ إلى ٤ قطع في كل جانب بعض الزيت	٢/٣	شواية سلكية + وعاء عميق	٢٤٠	١٥ - ٢٠
شرائح السمك (٥٠٠ - ١٠٠٠جرام) من ٣ إلى ٤ قطع في كل جانب بعض الزيت	٣	صينية الخبز	٢٠٠	١٣ - ٢٠
شرائح اللحم المجمدة (٣٥٠ - ١٠٠٠جرام) اللحم المفرومة مع القطع أو حشو الجبن أو عيش الغراب بعض الزيت	٣	صينية الخبز	٢٠٠	٢٥ - ٣٥
شرائح اللحم المجمدة أو اللحم المفروم أو الجزر أو البنجر أو البطاطس (٣٥٠ - ١٠٠٠جرام) بعض الزيت	٣	صينية الخبز	٢٠٠	٢٠ - ٣٠
شرائح اللحم بالعظم (٥٠٠ - ١٠٠٠جرام) وإضافة بعض الزيت وملح وفلفل	٢/٣	شواية سلكية + وعاء عميق	٢٠٠	٤٠ - ٥٠
البطاطس المشوية (مشطورة إلى شطرين) (٥٠٠ - ١٠٠٠ جرام)	٣	صينية الخبز	١٨٠ - ٢٠٠	٣٠ - ٤٥
لحوم مجمدة ملفوفة بحشو عيش الغراب (٥٠٠ - ١٠٠٠ جرام) بعض الزيت	٣	صينية الخبز	١٨٠ - ٢٠٠	٤٠ - ٥٠
الكيك الإسفنجي (٢٥٠ - ٥٠٠ جرام)	٢	الشواية السلكية	١٦٠ - ١٨٠	٢٠ - ٣٠
كيك الماربل (٥٠٠ - ١٠٠٠ جرام)	٢	الشواية السلكية	١٧٠ - ١٩٠	٤٠ - ٥٠
الكعك المخبوز في صينية والمحشو بالفواكه والمغطى بالمكسرات (١٠٠٠ - ١٥٠٠ جرام)	٢	صينية الخبز	١٦٠ - ١٨٠	٢٥ - ٣٥
قطع المافن (٥٠٠ - ٨٠٠ جرام)	٢	الشواية السلكية	١٩٠ - ٢٠٠	٢٥ - ٣٠

AR

٢. **تسخين علوي + الطهي بالطريقة العادية**

درجة الحرارة المفضلة: ١٩٠ درجة مئوية

يتم تشغيل عناصر التسخين العلوية وتشغيل المروحة باستمرار لتمرير الهواء الساخن.

يفضل تسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع "تسخين علوي + الطهي بالطريقة العادية".

نوع الطعام	مستوى الرف	الأداة الإضافية	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)
لحم خنزير بالعظام (١٠٠٠جرام) مدهونة بالزيت والتوابل	٢/٣	شواية سلكية + وعاء عميق	١٨٠ - ٢٠٠	٥٠ - ٦٥
لحم كتف الضأن مغلف بورق الألمونيوم (١٠٠٠ - ١٥٠٠جرام) منقوع في الخل	٢	صينية الخبز	١٨٠ - ٢٣٠	٨٠ - ١٢٠
دجاجة كاملة (٨٠٠ - ١٣٠٠ جرام) مدهون بالزيت والتوابل	١/٢	شواية سلكية + وعاء عميق	١٩٠ - ٢٠٠	٤٠ - ٦٥
شرائح السمك أو اللحم (٤٠٠ - ٨٠٠ جرام) وإضافة بعض الزيت وملح وفلفل	٣	شواية سلكية + وعاء عميق	١٨٠ - ٢٠٠	١٥ - ٣٥
قطع الدجاج (٥٠٠ - ١٠٠٠ جرام) مدهونة بالزيت والتوابل	٣/٤	شواية سلكية + وعاء عميق	٢٠٠ - ٢٢٠	٢٥ - ٣٥
السمك المشوي (٥٠٠ - ١٠٠٠ جرام) استخدم الأطباق المسموح باستخدامها في الفرن مدهونة بالزيت	٢	الشواية السلكية	١٨٠ - ٢٠٠	٣٠ - ٤٠
لحم بقري مشوي (٨٠٠ - ١٢٠٠ جرام) مدهونة بالزيت والتوابل	١/٢	شواية سلكية + وعاء عميق مع إضافة كوب ماء	٢٠٠ - ٢٢٠	٤٥ - ٦٠
صدر البط (٣٠٠ - ٥٠٠ جرام)	٣/٤	شواية سلكية + وعاء عميق مع إضافة كوب ماء	١٨٠ - ٢٠٠	٢٥ - ٣٥

قبل الشروع في استخدام الفرن (يتبع)

AR

٣. **الطهي بالطريقة العادية**

درجة الحرارة المفضلة: ١٧٠ درجة مئوية

تعمل هذه الوظيفة على تحميص الأطعمة الموضوعة حتى الرف الثالث كما أنها تعد وظيفة ملائمة لأغراض الشي. حيث يتم تشغيل عناصر تسخين الجدار الخلفي وتوزيع المراوح للحرارة.

يفضل تسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع "الطهي بالطريقة العادية".

نوع الطعام	مستوى الرف	الأداة الإضافية	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)
لحم ضأن (٣٥٠ - ٧٠٠ جرام) مدهون بالزيت والتوابل	٢/٣	شواية سلكية + وعاء عميق	١٩٠ - ٢٠٠	٤٠ - ٥٠
موز مطبوخ (٣ - ٥ قطع)، مقطوع بالسكين من الأعلى، وإضافة من ١٠ إلى ١٥ جرام شوكولاته، ومن ٥ إلى ١٠ جرام بندق، وإضافة ماء سكر، ولفه بورق الألومونيوم.	٣	الشواية السلكية	٢٢٠ - ٢٤٠	١٥ - ٢٥
تفاح مخبوز من ٥ إلى ٨ قطع يتراوح وزن كل منها ما بين ١٥٠ إلى ٢٠٠ جرام يجب نزع القلب، وإضافة زبيب ومربى. استخدم الأطباق المسموح باستخدامها في الفرن.	٣	الشواية السلكية	٢٠٠ - ٢٢٠	١٥ - ٢٥
شرائح من اللحم المفروم (٣٠٠ - ٦٠٠ جرام) بعض الزيت	٣	صينية الخبز	١٩٠ - ٢٠٠	١٨ - ٢٥
حلقات من اللحم المفروم المحشو، على الطريقة الروسية (٥٠٠ - ١٠٠٠ جرام) مدهونة بالزيت	٣	صينية الخبز	١٨٠ - ٢٠٠	٥٠ - ٦٥
الكروكيت المجمد (٥٠٠ - ١٠٠٠جرام)	٢	صينية الخبز	١٨٠ - ٢٠٠	٢٥ - ٣٥
شرائح البطاطس المجمدة المعدة للطهي بالفرن (٣٠٠ - ٧٠٠ جرام)	٢	صينية الخبز	١٨٠ - ٢٠٠	٢٠ - ٣٠
البيتزا المجمدة (٣٠٠ - ١٠٠٠ جرام)	٢	الشواية السلكية	٢٠٠ - ٢٢٠	١٥ - ٢٥
كعك باللوز والتفاح (٥٠٠ - ١٠٠٠ جرام)	٢	الشواية السلكية	١٧٠ - ١٩٠	٣٥ - ٤٥
كرواسون طازج (٢٠٠ - ٤٠٠ جرام) (عجينة طازجة)	٢	صينية الخبز	١٨٠ - ٢٠٠	١٥ - ٢٥

AR

٤. **شواية كبيرة**

درجة الحرارة المفضلة: ٢٤٠ درجة مئوية

تعمل وظائف الشواية العريضة على شي كميات كبيرة من الأطعمة غير السميكة. مثل شرائح اللحم والبفتيك والسمك. كما يعد هذا الوضع وضعاً ملائماً لأغراض التحميص. حيث يتم تشغيل كل من الشواية وعناصر التسخين العلوية في هذا الوضع.

يفضل تسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع "الشواية العريضة".

نوع الطعام	مستوى الرف	الأداة الإضافية	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)
السجق (السميك) من ٥ إلى ١٠ قطع	٣/٤	شواية سلكية + وعاء عميق	٢٢٠	٥ - ٨ مع التقليب من ٥ إلى ٨
السجق (الرفيع) من ٨ إلى ١٢ قطعة	٣/٤	شواية سلكية + وعاء عميق	٢٢٠	٤ - ٦ مع التقليب من ٤ إلى ٦
التوست من ٥ إلى ١٠ قطع	٥	الشواية السلكية	٢٤٠	١ - ٢ مع التقليب من ١ إلى ٢
توست الجبن من ٤ إلى ٦ قطع	٣/٤	شواية سلكية / صينية الخبز	٢٠٠	٤ - ٨
البانكيك المجمد المحشو على الطريقة الروسية (٢٠٠ - ٥٠٠ جرام)	٣	صينية الخبز	٢٠٠	٢٠ - ٣٠
شرائح اللحم البقري (٤٠٠ - ٨٠٠ جرام)	٣/٤	شواية سلكية + وعاء عميق	٢٤٠	٨ - ١٠ مع التقليب من ٥ إلى ٧

قبل الشروع في استخدام الفرن (يتبع)

AR

٥. **شواية صغيرة**

درجة الحرارة المفضلة: ٢٤٠ درجة مئوية

يتناسب هذا الإعداد مع شي كميات قليلة من الأطعمة غير السمكية. شرائح اللحم والبفتيك والسمك والتوست التي يتم وضعها في وسط الصينية. يتم تشغيل عناصر التسخين العلوية فقط.

يفضل تسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع "الشواية الصغيرة".

الرجاء وضع الطعام في وسط الأداة الإضافية.

نوع الطعام	مستوى الرف	الأداة الإضافية	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)
قطع الجبن المجمدة المعدة للطهي بالفرن (٤ - ٤ وزن كل منها ٧٥ جرام) الرجاء وضعه في الفرن (قبل تسخينه)	٣	الشواية السلكية	٢٠٠	١٠ - ١٢
الخبز الفرنساوي المجمد مع الإضافات (جبنة موزريلا بالطماطم أو شرائح اللحم البقري والجبن)	٢/٣	شواية سلكية / صينية الخبز	٢٠٠	١٥ - ٢٠
أصابع السمك المجمدة (٣٠٠ - ٧٠٠ جرام) الرجاء وضعه في الفرن (قبل تسخينه) بعض الزيت	٢/٣	شواية سلكية / صينية الخبز	٢٠٠	١٥ - ٢٥
برجر سمك مجمد (٣٠٠ - ٦٠٠ جرام) يجب وضعه في الفرن وهو بارد (قبل تسخينه)، وإضافة بعض الزيت	٣	صينية الخبز	١٨٠ - ٢٠٠	٢٠ - ٣٥
البيتزا المجمدة (٣٠٠ - ٥٠٠ جرام) الرجاء وضعه في الفرن (قبل تسخينه)	٢/٣	شواية سلكية / صينية الخبز	١٨٠ - ٢٠٠	٢٣ - ٣٠

قبل الشروع في استخدام الفرن (يتبع)

AR

٦. **تسخين سفلي + الطهي بالطريقة العادية**

درجة الحرارة المفضلة: ١٩٠ درجة مئوية

يتناسب وضع "التسخين السفلي + الطهي بالطريقة العادية" مع الوجبات التي يعلوها مكونات ندية والجزء السفلي يحتاج إلى تحميص مثل البيتزا والفطائر المحشوة على الطريقة الفرنسية وفطائر الجبن وفطائر الفواكه على الطريقة الألمانية.

يفضل تسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع "التسخين السفلي + الطهي بالطريقة العادية".

نوع الطعام	مستوى الرف	الأداة الإضافية	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)
الفطائر المصنوعة من العجينة المخمرة والمحشوة بالتفاح المجمد (٣٥٠ - ٧٠٠ جرام)	٣	الشواية السلكية	١٨٠ - ٢٠٠	١٥ - ٢٠
فطائر محلاة صغيرة محشوة ومجمدة (٣٠٠ - ٦٠٠ جرام) يجب دهنه بصفار البيض ووضعه في الفرن وهو بارد (قبل تسخينه)	٣	صينية الخبز	١٨٠ - ٢٠٠	٢٠ - ٢٥
كرات اللحم بالصلصة (٤٥٠ - ٥٠٠ جرام) استخدم الأطباق المسموح باستخدامها في الفرن	٣	الشواية السلكية	١٨٠ - ٢٠٠	٢٥ - ٣٥
فطائر محلاة (٥٠٠ - ١٠٠٠ جرام) يجب دهنه بصفار البيض	٣	صينية الخبز	١٨٠	١٥ - ٢٣
كانيلوني بالصلصة (٤٥٠ - ٥٠٠ جرام) استخدم الأطباق المسموح باستخدامها في الفرن	٣	الشواية السلكية	١٨٠	٢٢ - ٣٠
فطائر محشوة مصنوعة من العجينة المخمرة (٦٠٠ - ١٠٠٠ جرام) يجب دهنه بصفار البيض	٣	صينية الخبز	١٨٠ - ٢٠٠	٢٠ - ٣٠
البيتزا المصنوعة منزليًا (٥٠٠ - ١٠٠٠ جرام)	٢	صينية الخبز	٢٠٠ - ٢٢٠	١٥ - ٢٥
البيتزا المصنوعة منزليًا (٧٠٠ - ٩٠٠ جرام)	٢	الشواية السلكية	١٧٠ - ١٨٠	٤٥ - ٥٥

قبل الشروع في استخدام الفرن (يتبع)

AR

٧. برامج القوائم التلقائية

يوضح الجدول التالي ١٥ برنامج تلقائي للطهي والشي والخبز.

ويحتوي الجدول على الكميات ونطاقات الأوزان والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج.

تمت برمجة أوضاع الطهي والأوقات الخاصة بها مسبقاً لراحتك.

يمكنك الرجوع إلى هذه الإرشادات عند الطهي. يجب دوماً وضع الطعام في الفرن وهو بارد.

الرقم	نوع الطعام	الوزن/كجم	الأداة الإضافية	مستوى الرف	توصيات
١	**البيتزا المجمدة**	١ - ٠,٣ - ٠,٦ ٢ - ٠,٧ - ١,٠	الشواية السلكية	٢	ضع البيتزا المجمدة في وسط الشواية السلكية. نحن ننصح بالإعداد إلى ٠,٣ - ٠,٦ كيلو للبيتزا الرفيعة، و٠,٧ - ١,٠ كيلو مع الإضافات السميكة..
٢	**شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي في الفرن**	١ - ٠,٣ - ٠,٥ ٢ - ٠,٥ - ٠,٧	صينية الخبز	٢	وزع شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي في الفرن على صينية الخبز. ينصح بالإعداد الأول للبطاطس المقلية الرفيعة، والإعداد الثاني لشرائح البطاطس السميكة. استخدم ورق الخبز. ننصح بالتقليب بعد ٣/٢ من وقت الطهي.
٣	**البطاطس الكروكيت المجمدة**	١ - ٠,٣ - ٠,٦ ٢ - ٠,٧ - ١,٠	صينية الخبز	٢	ضع البطاطس الكروكيت المجمدة بالتساوي على صينية الخبز. ننصح بالتقليب بعد ٣/٢ من وقت الطهي.
٤	**اللازانيا الطازجة**	١ - ٠,٣ - ٠,٥ ٢ - ٠,٨ - ١,٠	الشواية السلكية	٣	استخدم الأدوات الزجاجية المسموح باستخدامها في الفرن. ضع اللازانيا المجمدة أو المصنوعة منزلياً في وسط الفرن على الحامل السلكي.
٥	**السمك المطهو بالبخار**	١ - ٠,٢ - ٠,٤ ٢ - ٠,٥ - ٠,٧ ٣ - ٠,٨ - ١,٠	الشواية السلكية	٢	ضع السمك الطازج المحضر (على سبيل المثال، السلمون، والحادوق، والقد) في أواني زجاجية بغطاء حجمها مناسب مسموح باستخدامها في الفرن. قم بإضافة السوائل إلى أن يتم تغطية أسفل الطبق. على سبيل المثال من ٣ إلى ٤ ملاعق كبيرة من عصير الليمون أو الماء ثم قم بوضع الغطاء. ضع الطبق على الشواية السلكية. إذا كنت تفضل الشكل الخاص بالتحمير، قم بدهن جلد السمك بزيت الزيتون ولا تغطيه.
٦	**الدجاج المشوي**	١ - ٠,٨ - ١,٠ ٢ - ١,١ - ١,٣	الشواية السلكية الإناء العميق	٢ ١	امسح قطع الدجاج المثلجة بقليل من الزيت والتوابل مع وضع ناحية الصدر لأعلى على الشواية السلكية.
٧	**شرائح اللحم البقري**	١ - ٠,٣ - ٠,٦ ٢ - ٠,٦ - ٠,٨	الشواية السلكية الإناء العميق	٤ ٣	ضع من ٢ إلى ٦ قطع من شرائح اللحم البقري جنباً إلى جنب بالتساوي على الشواية السلكية. الإعداد الأول مخصص للشرائح الرفيعة، والإعداد الثاني للشرائح السميكة. قم بالتقليب بعد سماع صوت التنبيه. اضغط على الزر "وقت الطهي" لمتابعة الطهي التلقائي.
٨	**اللحم البقري المشوي**	١ - ٠,٦ - ٠,٨ ٢ - ٠,٩ - ١,١ ٣ - ١,٢ - ١,٤	الشواية السلكية الإناء العميق	٢ ١	قم بنقع اللحم البقري وضعه على الشواية السلكية. قم بإضافة كوب من الماء إلى الإناء العميق. قم بالتقليب بعد سماع صوت التنبيه. بعد النضج، لف اللحم في ورق الألومنيوم واتركه لمدة ٥ - ١٠ دقيقة.

AR

٧. برامج القوائم التلقائية

الرقم	نوع الطعام	الوزن/كجم	الأداة الإضافية	مستوى الرف	توصيات
٩	**الكيك**	١ - ٠,٥ - ٠,٦ ٢ - ٠,٧ - ٠,٨ ٣ - ٠,٩ - ١,٠	الشواية السلكية	٢	ضع العجينة في إناء عميق مستدير حجمه مناسب لكيك بوندت/الكيك الدائري. يعد هذا البرنامج مناسبًا للكيك المصنوع من الزبد مثل كيك ماربل وكيك الليمون والكيك المحشو بالبندق.
١٠	**قطع المافن**	١ - ٠,٥ - ٠,٦ ٢ - ٠,٧ - ٠,٨	الشواية السلكية	٢	ضع عجينة المافن في الطبق المعدني الخاص بالمافن. وهو يناسب ١٢ قطعة مافن. ضع الطبق على الحامل. يوصى بوزن يتراوح بين ٠,٥ - ٠,٦ كجم للمافن لكل ٤٥ جرام. ووزن يتراوح بين ٠,٧ - ٠,٨ كجم لقطع المافن متوسطة الحجم لكل ٦٥ جرام.
١١	**تخمير العجائن**	١ - عجينة بيتزا ٢ - عجينة مخمرة ٣ - خميرة	الشواية السلكية	٢	الإعداد الأول مخصص لارتفاع العجينة المخمرة للبيتزا والكيك أو للارتفاع المسبق لعجينة الخبز. ضع طبق كبير دائري وقم بتغطيته بالورق الحراري. الإعداد الثاني مخصص لعجينة الخبز مثل العجينة المخمرة أو العجينة اللاذعة. الإعداد الثالث للخميرة. قم بعجن العجينة المخمرة المرتفعة يدوياً. وضعها في طبق الخبز وغطها بالورق الحراري.
١٢	**الخبز الأبيض**	١ - ٠,٧٥ - ٠,٨٥	الشواية السلكية	٢	هذا البرنامج يناسب عجائن الخبز التي تستخدم ٥٠٠ جرام من دقيق القمح. اتبع الإرشادات الموجودة على العلبة. ضع العجينة المخمرة في طبق خبز مستطيل. امسح أعلى العجينة بالماء. اقطع العجينة بالطول باستخدام السكين.
١٣	**خبز الدقيق الكامل**	١ - ٠,٧٥ - ٠,٨٥	الشواية السلكية	٢	هذا البرنامج يناسب عجائن الخبز التي تستخدم ٥٠٠ جرام من دقيق القمح والشعير. اتبع الإرشادات الموجودة على العلبة. ضع الخميرة (العجينة اللاذعة) في طبق خبز مستطيل مناسب. امسح أعلى العجينة بالماء. اقطع بالطول باستخدام السكين.
١٤	**أرغفة الخبز / خبز السياباتا**	١ - ٠,٢ - ٠,٤ ٢ - ٠,٦ - ٠,٨	صينية الخبز	٣	الإعداد الأول مناسب للعجينة المستخدمة للقطع الصغيرة مثل أرغفة الخبز أو العجينة الطازجة للكرواسون (من ٤ إلى ٨ قطع). الإعداد الثاني مناسب للعجينة المستخدمة لخبز السياباتا أو الخبز الفرنسي المصنوع منزلياً (من ٢ إلى ٦ قطع). استخدم ورق الخبز.
١٥	**البيتزا المصنوعة منزلياً**	١ - ٠,٢ - ٠,٦ ٢ - ٠,٨ - ١,٢	صينية الخبز	٢	الإعداد الأول مناسب لوجبات البيتزا المجمدة (من ٧ إلى ٩ قطع). الإعداد الثاني مناسب لبيتزا واحدة مستديرة أو صينية بيتزا. يتضمن الوزن الإضافات مثل الصوص والخضراوات واللحم والجبن. إذا كنت تفضل التحمير القوي. فننصحك بتسخين الفرن مسبقاً باستخدام وضع التسخين السفلي + الطهي بالطريقة العادية لمدة ٥ دقائق.

AR

أطباق الاختبار

وفقاً لمعايير EN 60350

١. الخبز

تشير التوصيات الخاصة بالخبز إلى تسخين الفرن مسبقاً.

نوع الطعام	الأطباق والملاحظات	مستوى الرف	وضع الطهي	درجة الحرارة، بالدرجة المئوية	مدة الطهي بالدقائق
قطع كيك صغيرة	صينية الخبز	٢	التسخين التقليدي	١٧٠ - ١٩٠	١٥ - ٢٥
	وعاء عميق + صينية الخبز	١ + ٤	الطهي بالطريقة العادية	١٥٠ - ١٧٠	٢٠ - ٣٠
كعك إسفنجي رقيق	أواني الخبز على الشواية السلكية (مطلية بطلاء داكن. ø ٢٦ سم)	١	التسخين التقليدي	١٦٠ - ١٨٠	٢٥ - ٣٥
فطائر التفاح	الشواية السلكية + صينية الخبز + وعاءين للكعك (مطليان بطلاء داكن. ø ٢٠ سم)	١ + ٣	الطهي بالطريقة العادية	١٧٠ - ١٩٠	٨٠ - ١٠٠
	الشواية السلكية + وعاءين للكعك (مطليان بطلاء داكن. ø ٢٠ سم)	١ يتم وضعها بشكل منحرف	التسخين التقليدي	١٨٠ - ٢٠٠	٧٥ - ٩٠

٢. الشي

الرجاء تسخين الفرن وهو فارغ لمدة ٥ دقائق باستخدام وظيفة الشواية العريضة.

يبلغ الحد الأقصى لإعداد درجة الحرارة الخاصة بهذه الوظيفة ٣٠٠ درجة مئوية.

نوع الطعام	الأطباق والملاحظات	مستوى الرف	وضع الطهي	درجة الحرارة، بالدرجة المئوية	مدة الطهي بالدقائق
توست بالخبز الأبيض	الشواية السلكية	٥	شواية كبيرة	٣٠٠	١الأول ١ - ٢ ٢الثاني ١ - ١½
برجر من اللحم البقري	الشواية السلكية / الإناء العميق (لتلقي القطرات السائلة)	٣/٤	شواية كبيرة	٣٠٠	١الأول ٧ - ١٠ ٢الثاني ٥ - ٨

التنظيف والصيانة

AR

الأجزاء الخارجية للفرن

- استخدم قطع القماش ومواد التنظيف غير المركزة أو الماء الدافئ والصابون لتنظيف الأجزاء الداخلية والخارجية من الفرن.
- قم بتنشيف الفرن بورق المطبخ أو فوطة التنشيف.
- يحظر استخدام أي منظفات تحتوي على مواد كاوية أو مواد كاشطة.

أجزاء الفرن الأمامية المصنوعة من الفولاذ

- يحظر استخدام الصوف الفولاذي أو قطع التنظيف أو أي منظفات تحتوي على مواد كاشطة. حيث قد يؤدي استخدام هذه المواد إلى تلف الواجهات المصقولة.

أجزاء الفرن الأمامية المصنوعة من الألومونيوم

- قم بمسح اللوحة برفق بقطعة من القماش الناعم أو القماش المصنوع من الألياف ومواد التنظيف غير المركزة المخصصة لتنظيف النوافذ.

تحذير

تأكد من برودة الفرن قبل تنظيفه.

الأجزاء الداخلية من الفرن

- يحظر تنظيف قفل الباب يدوياً.
- يحظر استخدام قطع التنظيف الخشنة أو قطع الإسفنج الخشنة.
- استخدم المنظفات الخاصة بالأفران المتوفرة بالأسواق. لتجنب تلف أسطح الفرن المطلية بالمينا.
- استخدم المنظفات الخاصة بالأفران لإزالة البقع الصعبة.

الأدوات الإضافية

قم بغسل كافة الأواني الزجاجية والأدوات الإضافية بعد استخدامها وتجفيفها بفوطة المطبخ.
ولسهولة تنظيفها، قم بنقعها في الماء والصابون لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً.

AR

الأسطح المحفزة المطلية بالمينا

يمكن أن يكسو الغطاء المحفز المطلي بالمينا القابل للإزالة والمطلي بطبقة محفزة من المينا باللون الرمادي طبقة من الزيوت والدهون الناجمة عن تمرير الهواء الساخن أثناء التسخين الحراري. وسيتم احتراق هذه المواد المترسبة بالفرن عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية أو أعلى أثناء الخبز أو الشي.

وسينجم عن ارتفاع درجات الحرارة سرعة احتراق هذه المواد.

يجب تنظيف كل من الفرن والأدوات الإضافية بعد استخدامها. وإلا سيؤدي القيام بمزيد من عمليات الخبز والشي إلى تحميص هذه المواد المترسبة ومن ثم يصعب تنظيفها أو يتعذر تنظيفها في أسوأ الحالات.

التنظيف اليدوي

تأكد من برودة الفرن قبل تنظيفه.

- يجب تنظيف الغلاف المحفز المطلي بالمينا باستخدام فرشاة ناعمة من النيلون والماء الدافئ ومسحوق التنظيف.

يحظر استخدام مواد تنظيف خشنة أو فرش صلبة أو قطع قماش أو تنظيف أو صوف فلاذي أو سكين أو أي مواد معدنية صلبة. يحظر استخدام مواد الرش على الأجزاء المحفزة المطلية بالمينا حيث قد تتسبب المواد الكيميائية المضمنة بهذه المواد إلى تلف الأجزاء المحفزة المطلية بالمينا وعدم تشغيلها.

يجب إزالة الغلاف المحفز أولاً من الفرن في حالة استخدام مواد الرش لرش أسطح الفرن الداخلية.

التنظيف باستخدام درجات حرارة مرتفعة

تأكد من تنظيف أسطح الفرن الداخلية على النحو الموضح أعلاه، قبل تنظيف الغلاف المحفور باستخدام درجات حرارة مرتفعة. وإلا، سينجم عن درجات الحرارة المرتفعة تحميص المواد المترسبة على الأسطح الداخلية للفرن ومن ثم يتعذر إزالتها.

سيساعد تسخين الفرن بدرجات حرارة عالية على إزالة البقع الناجمة عن الزيوت والدهون في حالة بقائها بكثافة بعد التنظيف اليدوي.

لاحظ عدم إزالة بقايا التوابل والسوائل والمواد المشابه باستخدام هذه العملية.

حيث يجب إزالتها يدوياً باستخدام فرشاة ناعمة من النيلون والماء الدافئ ومسحوق التنظيف.

- قم بإزالة كافة الأدوات الإضافية من الفرن.
- قم بضبط الفرن إلى وظيفة التسخين التقليدي.
- قم بضبط درجة الحرارة إلى ٢٥٠ درجة مئوية.
- قم بتشغيل الفرن لمدة ساعة تقريباً. سيتم تحديد الفترة الزمنية بناءً على درجة البقع.

يفضل ضبط وقت إنهاء عملية التنظيف باستخدام إعدادات وقت الإنهاء في حالة نسيان إيقاف الفرن بعد إتمام عملية التنظيف.

وسيتم اختفاء أي بقع متبقية تدريجياً مع استخدام الفرن بدرجات عالية بصورة متتالية.

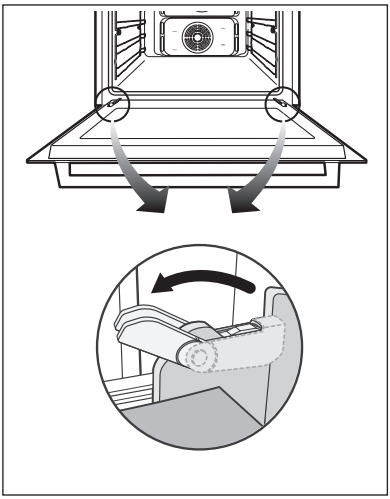
AR

تنظيف باب الفرن

يجب عدم إزالة باب الفرن في حالة الاستخدام العادي إلا عند الضرورة. كإزالته لأغراض التنظيف مثلاً. اتبع الإرشادات التالية. لاحظ أن باب الفرن ثقيل.

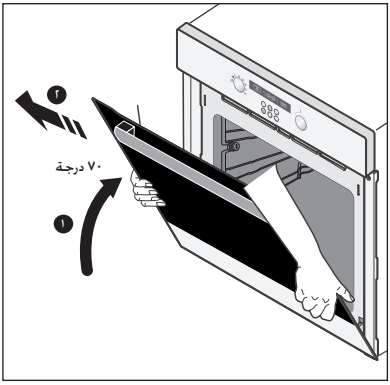
إزالة الباب

١. قم بفتح مشابك كلتا المفصلتين.



٢. قم بإمساك جانبي باب الفرن من المنتصف بكلتا اليدين.

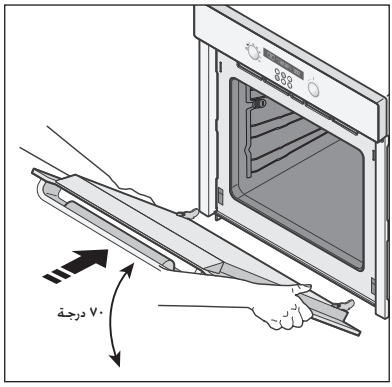
٣. قم بلف الباب بزاوية ٧٠ درجة تقريباً حتى يتم نزع المفصلات بالكامل من فتحاتها.



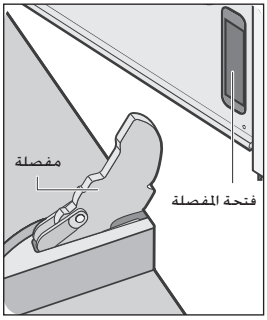
AR

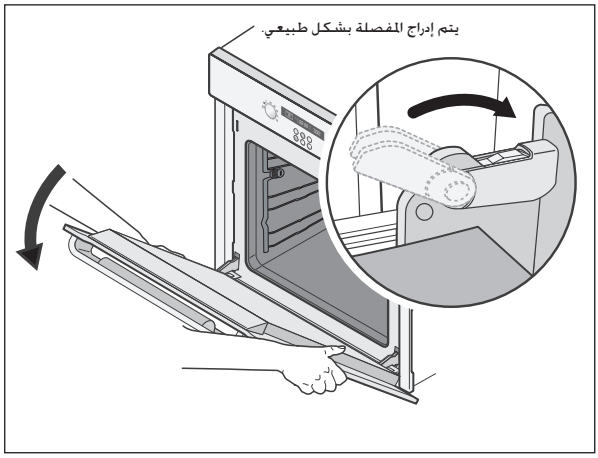
تركيب الباب

١. قم بتركيب مفصلات الباب بفتحاتها في المشابك المفتوحة.



٢. قم بتدوير الباب باتجّاه أفقي وقفل المشابك.





AR

زجاج باب الفرن

لقد تم تزويد باب الفرن بثلاثة ألواح من الزجاج ووضعها في مقابل بعضها البعض. يمكن إزالة كل من اللوح الداخلي واللوح الأوسط لإجراء التنظيف.

تحذير

- يجب فتح المشابك كلما تم فصل الباب من الفرن.
- يجب عدم استخدام أي منظفات خشنة تحتوي على مواد كاشطة أو أدوات كشط معدنية لتنظيف باب الفرن؛ حيث ينجم عن استخدام هذه المواد خدش السطح وبالتالي كسر الزجاج.
- قد يؤدي إزالة بعض الأجزاء (زجاج الباب أو بعض الأجزاء الأخرى) من الباب عند تركيبه إلى وقوع إصابات.

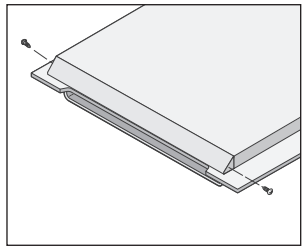
تنبيه

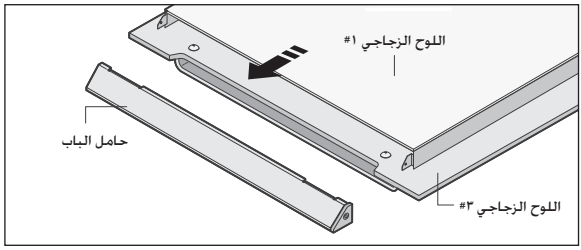
قد ينتج عن التعامل بعنف مع الألواح الزجاجية إلى كسر الزجاج خصوصاً حواف اللوح الأمامي.

فك الباب

١. قم بإزالة المسمارين المثبتين بالجانبين الأيمن والأيسر من الباب.

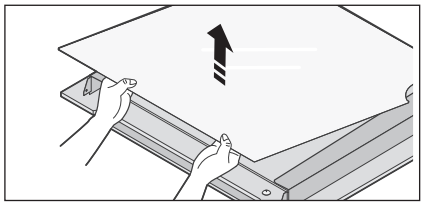
٢. قم بإزالة الدعامتين وحامل الباب وإزالة المسمارين المثبتين بالمقبض.

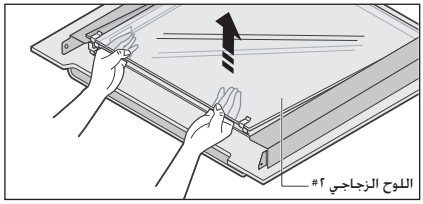


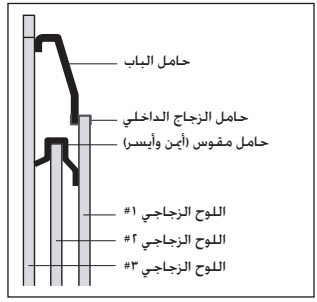


٣. قم بفصل اللوح الداخلي. زجاج ١#. من الباب.

٤. قم برفع الزجاج ٢# وإزالة الحوامل المقوسة من أعلى اللوح.







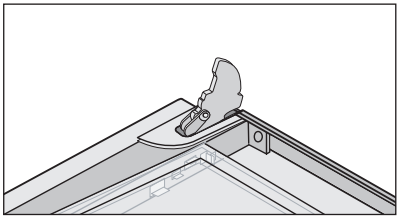
✉ قم بتنظيف الألواح بالماء الدافئ أو بمسحوق التنظيف وتنشيفها بقطعة قماش ناعمة.

AR

تركيب الباب

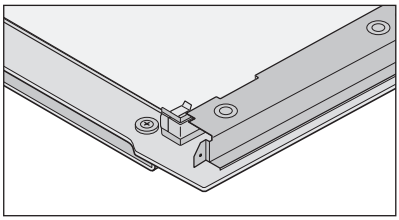
١. قم بتنظيف الزجاج والأجزاء الداخلية بالماء الدافئ والصابون.

يحظر استخدام المنظفات الخشنة أو قطع التنظيف. قم باستخدام قطعة من الإسفنج مبللة بمواد التنظيف السائلة أو الماء الدافئ والصابون.

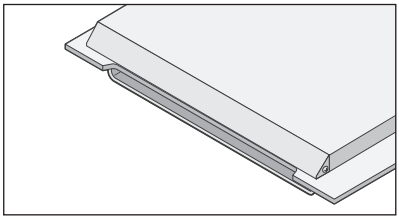


٢. قم بتركيب الحاملين المقوسين أعلى اللوح الزجاجي ٢# وتثبيت اللوح الزجاجي ٢# في مكانه.

٣. قم بتركيب اللوح الزجاجي ١# وحامل الباب ودعائمه.



٤. قم بربط المسمارين بجانبي الباب.

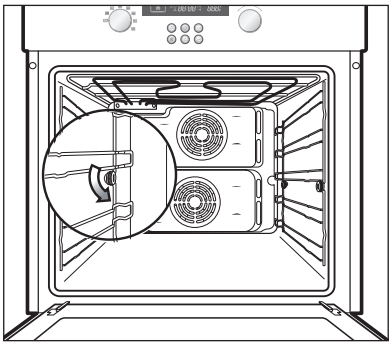


الحامل الجانبي

يمكن إزالة الحاملين الجانبيين لتنظيف الجزء الداخلي من الفرن.

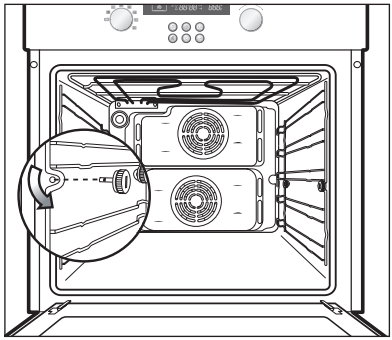
فصل الحواملين الجانبيين

١. قم بلف المسمار الموجود في الجانب الخلفي من مرتين إلى ثلاث مرات في اتجاه عقارب الساعة فقط.

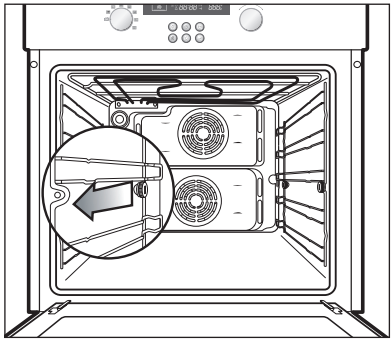


AR

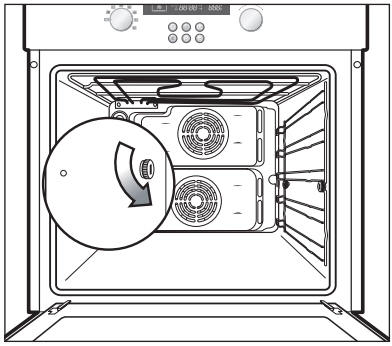
٢. قم بإزالة المسمار الموجود في الجاني الأمامي بواسطة لفه عكس اتجاه عقارب الساعة بعد خلخلة الحامل الجانبي.



٣. قم بسحب الحامل الجانبي وإزالته.



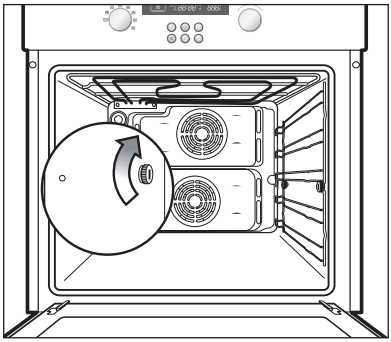
٤. قم بإزالة المسمار من الخلف بواسطة لفه عكس اتجاه عقارب الساعة.



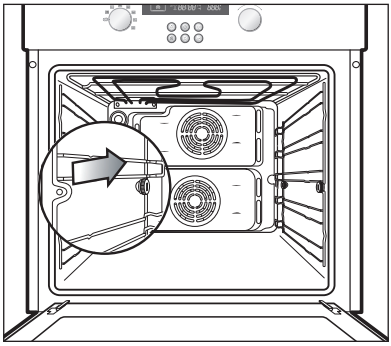
AR

تركيب الحاملين الجانبيين

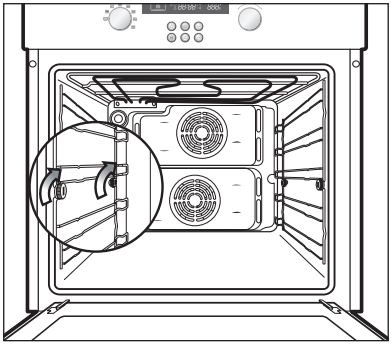
١. قم بإدخال المسمار في الجانب الخلفي ولفه من مرتين إلى ثلاث مرات فقط في اتجاه عقارب الساعة.



٢. قم بإدخال الجزء الخلفي على شكل L من الحامل الجانبي ودفعه باتجاه المسمار.



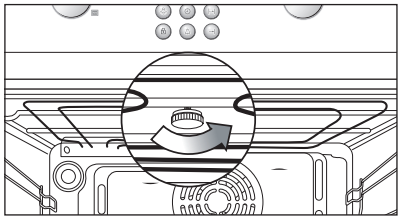
٣. قم بإدخال المسمار في الجانب الأمامي وتثبيت كلا المسمارين.



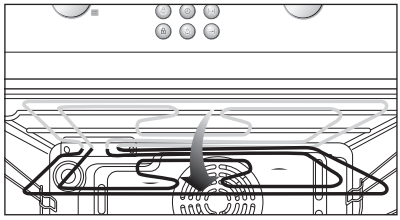
AR

تنظيف السخان العلوي

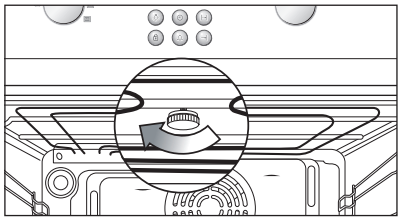
١. قم بإزالة الصمولة العلوية بلفها عكس عقارب الساعة أثناء الإمساك بالجزء العلوي من السخان.



وعندئذٍ ستنحدر لأسفل مقدمة الجزء العلوي من السخان.



٢. قم بإعادة الجزء العلوي من السخان إلى مكانه الأصلي ولف الصمولة باتجّاه عقارب الساعة عند الانتهاء من التنظيف.



AR

تنظيف المصباح

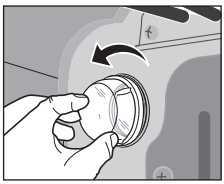
خطر التعرض لصدمة كهربية!

قبل استبدال مصباح الفرن، قم بتنفيذ الخطوات التالية:

- قم بإيقاف تشغيل المصباح؛
- وفصل الفرن عن مصادر الطاقة الرئيسية؛
- وحماية مصباح الفرن والغطاء الزجاجي بوضع قطعة من القماش في قاع الفرن.

يمكنك شراء مصباح من مركز خدمة عملاء SAMSUNG.

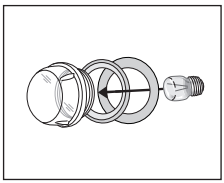
قم باستبدال مصباح الفرن الخلفي وتنظيف غطاء الفرن



١. قم بنزع الغطاء بلفه عكس عقارب الساعة.

٢. قم بإزالة الحلقة المعدنية والحشو وتنظيف الغطاء الزجاجي.

٣. قم باستبدال المصباح بمصباح فرن مقاوم للحرارة ٢٥ وات، ٢٣٠ فولت، ٣٠٠ درجة مئوية إذا لزم الأمر.



٤. قم بتثبيت الحلقة المعدنية والحشوة بالغطاء الزجاجي.

٥. قم باستبدال الغطاء الزجاجي.

AR

الأسئلة المتداولة واستكشاف المشاكل وإصلاحها

ما الذي يجب فعله في حالة عدم تسخين الفرن؟

تأكد من مراجعة الإجراءات التالية علها تحل المشكلة:

- قد يرجع ذلك إلى عدم تشغيل الفرن. وعندئذٍ قم بتشغيل الفرن.
- وقد يرجع ذلك إلى عدم ضبط الساعة. اضبط الساعة (راجع "ضبط الساعة").
- تأكد من تطبيق الإعدادات المطلوبة.
- وقد يرجع ذلك إلى انقطاع سلك المنصهر المنزلي أو فصل التيار الكهربي. قم باستبدال سلك المنصهر أو إعادة توصيل التيار الكهربي. اتصل بكهربي متخصص في حالة حدوث ذلك بشكل متكرر.

ما الذي يجب فعله عند عدم تسخين الفرن على الرغم من ضبط وظائف وحرارة الفرن؟

قد يرجع ذلك إلى وجود مشكلة بالوصلات الكهربائية الداخلية. وعندئذٍ يجب الاتصال بمركز الخدمة المحلي.

ما الذي يجب فعله في حالة ظهور كود الخطأ وعدم تسخين الفرن؟

قد يرجع ذلك إلى وجود مشكلة بوصلة الدائرة الكهربية الداخلية. وعندئذٍ يجب الاتصال بمركز الخدمة المحلي.

ما الذي يجب فعله في حالة وميض بشاشة عرض الوقت؟

قد يرجع ذلك إلى انقطاع التيار الكهربي. اضبط الساعة (راجع "ضبط الساعة").

ما الذي يجب فعله في حالة عدم إضاءة مصباح الفرن؟

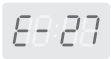
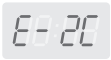
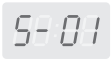
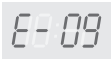
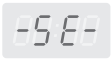
قد يرجع السبب في ذلك إلى تلف مصباح الفرن. استبدل مصباح الفرن (راجع "تغيير المصباح").

ما الذي يجب فعله في حالة تشغيل مروحة الفرن دون أن يتم ضبطها؟

يتم تشغيل مراوح الفرن في الاستخدام المتواصل إلى أن يبرد الفرن. اتصل بمركز الخدمة المحلي في حالة استمرار تشغيل المروحة بعد برودة الفرن.

AR

أكواد الأخطاء والأمان

أكواد الأخطاء والأمان	الوظائف العامة	الحل
 	**خطأ بمستشعر درجة الحرارة**	**اتصل بمركز خدمة SAMSUNG المحلي**
	**إيقاف التشغيل الآمن** استمرار تشغيل الفرن وفقاً لدرجة الحرارة المحددة لفترات طويلة.	**قم بإيقاف تشغيل الفرن وإزالة الأطعمة. قم بترك الفرن لتبرد قبل إعادة استخدامها.**
 	سيتم ظهور الرمز يوجد خطأ يؤدي إلى تدهور الأداء وحدوث مشاكل بالأمان. يجب عدم استخدام الفرن على الفور.	**اتصل بمركز خدمة Samsung المحلي.**

المواصفات الفنية

AR

مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
الحجم (سعة الاستخدام)	٦٥ لتر
الطاقة الناتجة	٣٤٠٠ وات كحد أقصى
الوزن	
الصافي	٤٠ كيلو جرام تقريباً
الشحن	٤٤ كيلو جرام تقريباً
الأبعاد (العرض× الارتفاع × العمق)	
الخارجية	٥٩٥ × ٥٩٥ × ٥٦٦ م
تجويف الفرن	٤٤٠ × ٣٦٥ × ٤٠٥ م

رقم الكود - DG68-00142G